



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



OLIO  
EXTRA VERGINE  
DI OLIVA

SICILIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

MONOARIETALE  
NOCELLARA ETNEA



500 ml e



OLIO  
EXTRA VERGINE  
DI OLIVA

SICILIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

MONOARIETALE  
NOCELLARA ETNEA



500 ml e

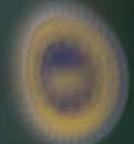


OLIO  
EXTRA VERGINE  
DI OLIVA

SICILIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

MONOARIETALE  
NOCELLARA ETNEA



500 ml e

**Denominazione - Qualification**

Olio Extra Vergine di Oliva I.G.P.

**Cultivar - Variety**

Nocellara Etnea 100%.

**Area di produzione - Area of production**

Tenuta Gelso bianco, prime colline meridionali del comprensorio etneo.

Tenuta Gelso Bianco, located in the foothills of Mount Etna.

**Altitudine - Altitude**

80 m. a.s.l.

**Estensione oliveto - Extention**

20 ha.

**Numero piante - Quantity of plants**

5.000.

**Periodo di raccolta - Period of harvest**

Ottobre.

October.

**Modalità di raccolta - Harvest**

Brucatura a mano, agevolatori.

Manual (with facilitator).

**Molitura - Milling**

Il giorno della raccolta.

The day of harvest.

**Estrazione - Extraction**

Ciclo continua a freddo.

Continuos process, at cold temperature.

**Produzione Annua - Annual production**

9.000 L.

**Acidità - Acidity**

0,2 g/l.

**Colore - Color**

Giallo con riflessi verdi delicati.

Yellow with delicate green reflections.

**Bouquet - Aroma**

Fruttato medio, fresco, pulito, ricco di sentori erbacei in cui domina il pomodoro, carciofo ed eleganti note di mandorla.

*Fruity, fresh and pure, rich of herbaceous scents in which the tomato, the artichoke and elegant hints of almond dominate.*

**Al gusto - Taste**

Delicato, rotondo, che al dolce di fondo unisce toni equilibrati di amaro e piccante lungo una conduzione lineare e gradevole.

*Delicate and round in which sweetness in the background balanced hints of bitterness and spices come together followed by a long linear and pleasant persistence.*

**Abbinamenti - Food pairing**

A crudo, su zuppe, insalate verdi e pesci di media sapidità.

*Uncooked in soups, green salads and with delicate white fish.*

**Informazioni**

Ottenuto da olive Nocellara Etnea, raccolte in ottobre nell'oliveto della famiglia Scammacca del Murgo.

*This is an olive oil of a higher category, produced with the olives Nocellara dell'Etna, harvested in autumn in the olive grove of the family and brought immediatly to the cold extraction, without filtration.*

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA I.G.P.  
MONOARIETALE NOCELLARA ETNEA**

**Aziende Agricole**  
**Emanuele Scammacca del Murgo s.s.a**  
— Viticoltori dal 1860 —

Via Zafferana, 13 - Santa Venerina (CT)  
Phone: +39 095-950520 - www.murgo.it